



CIACH

Colegio de Ingenieros
Alimentos de Chile

**Recomendaciones COVID-19
Industria de Alimentos, CIACH
18 MARZO 2020, Santiago Chile.**

www.ciach.cl contacto@ciach.cl

 [@ciach_ag](https://www.instagram.com/ciach_ag)

 [colegioingenieros.alimentosdechileag](https://www.facebook.com/colegioingenieros.alimentosdechileag)

 [@CIACHChile](https://twitter.com/CIACHChile)

 [linkedin.com/in/ciach](https://www.linkedin.com/in/ciach)

RECOMENDACIONES COVID-19 INDUSTRIA DE ALIMENTOS, CIACH, MARZO 2020

El Colegio de Ingenieros Alimentos de Chile, CIACH A.G, con el fin de colaborar con difundir recomendaciones para prevenir el contagio de la reciente pandemia de Coronavirus, ha realizado el siguiente documento basado en recomendaciones de organizaciones mundiales y nacionales oficiales.

Puedes ver recomendaciones y más información De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) en:

Fuente: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>

RECOMENDACIONES MINISTERIO DE SALUD DE CHILE

Puedes ver Recomendaciones e información del Miniterio de Salud en: <https://www.gob.cl/coronavirus/>

RECOMENDACIONES AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA ACHIPIA

1- ¿Cómo podemos protegernos de ser infectados por coronavirus a través de alimentos?

Pese a que no existe evidencia de que los humanos se puedan infectar a través del consumo de alimentos, se deben observar y aplicar las reglas generales de higiene diaria, como las 5 claves de la inocuidad alimentaria. Como los virus son sensibles al calor, el riesgo de infección también se puede reducir calentando los alimentos.

“Cinco claves para la Inocuidad”

- Clave 1: Mantenga la limpieza
- Clave 2: Separe alimentos crudos y cocinados
- Clave 3: Cocine los alimentos completamente
- Clave 4: Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- Clave 5: Use agua y materias primas inocuas

Fuente: <http://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/es/c/283081/>

Para mayor información los invitamos a visitar estos sitios de interés:

Ministerio de Salud: <https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/casos-confirmados-en-chile-covid-19/>

Organización Panamericana de la Salud (OPS):

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15696:coronavirus-disease-covid-19&Itemid=4206&lang=es

Mapa virtual del avance del coronavirus en el mundo:

<https://experience.arcgis.com/experience/685d0ace521648f8a5beeeee1b9125cd>

Video demostrativo de cómo debe ser el correcto lavado de manos (OMS):

<https://www.youtube.com/watch?v=ZnSjFr6J9HI>

Si deseas más información puedes visitar: <https://www.achipia.gob.cl/2020/03/13/vea-aqui-noticias-recomendaciones-y-preguntas-frecuentes-sobre-coronavirus/>

<https://www.achipia.gob.cl/higiene-nuestra-mejor-proteccion/>

RECOMENDACIONES COLEGIO DE INGENIEROS ALIMENTOS DE CHILE CIACH A.G

Actualmente no existe evidencia de la transmisión de la enfermedad a través del consumo de alimentos.

Pueden ver los siguientes links sobre esta información:

<https://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/efsa-alimentos-no-son-via-de-transmision-coronavirus-covid-19/>

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>

1.- Recomendaciones

a) Elaboración de encuesta al personal (todo el personal, gerencias, jefaturas, operarios, y administrativos) y personal nuevo o nuevas incorporaciones, donde se establezca si ha tenido contacto con alguna persona contagiada o sintomática en los últimos días.

Registro e identificación de grupos vulnerables (personas: mayor a 60 años, con discapacidad, con afecciones pulmonares o enfermedades crónicas, mujeres embarazadas y, aquellas que tengan a cargo adultos mayores con enfermedades crónicas) quienes deben ser priorizados para la modalidad de Teletrabajo en los sectores y actividades que puedan implementarse.

Establecer un control de acceso (todo el personal de la empresa, administrativos, planta y operarios), en el cual se realice una comprobación de síntomas (Fiebre, tos seca, problemas respiratorios), la temperatura del trabajador debe ser inferior a 37°C, en caso de presentar algún síntoma informar inmediatamente a la organización e indicar al trabajador que debe continuar con los protocolos establecidos por la autoridad de Salud y la organización.

Para personal Externo se ha de establecer el mismo procedimiento anterior, sumado a una declaración en la cual se establezca si ha estado en contacto con personas sintomáticas o contagiadas, prohibiéndose el ingreso a las instalaciones si presenta algún síntoma. (para lo cual se ha de establecer un protocolo escrito y conocido por toda la empresa).

b) En relación a la higiene personal, de todo el personal de la empresa (gerencias, jefaturas, operarios, y administrativos), seguir los lineamientos de la organización establecidos en sus protocolos, Manual de Calidad o procedimientos de Higiene de personal e instalaciones.

c) En relación a los procedimientos de Higiene y Sanitización de instalaciones, higiene personal y otros. Es importante aumentar la vigilancia de cumplimiento de los procedimientos, frecuencias establecidas de limpieza, desinfección y sanitización de instalaciones y maquinarias, como también

de oficinas y baños, especialmente aumentar limpieza, desinfección, y sanitización de espacios comunes como también supervigilar la limpieza y sanitización de zonas sensibles como manillas de puertas y ventanas. Importante incluir en los procesos de sanitización y limpieza, equipos de medición, aparatos electrónicos, computadores. La ropa de uso de los operadores deberá ser lavada diariamente. Importante es aumentar también stock de productos de limpieza.

d) Personal con enfermedades preexistentes, como diabetes, Hipertensión, obesidad, enfermedades coronarias, es recomendable que puedan aumentar precauciones, como puede ser cambiar de función, alejarlos de zonas húmedas, o zonas que en las cuales puedan estar expuestos a riesgo de contagio de enfermedades respiratorias.

e) Asegurar que todo material que venga del exterior, este limpio, aumentar la supervigilancia en el ingreso de Materias Primas e insumos

f) A la Dirección y/o Gerencias de las empresas les corresponde asegurar la disposición de elementos de higiene y sanitización y dar los recursos necesarios económicos para el cumplimiento de los distintos protocolos, también a la dirección y gerencias les corresponde la generación de un protocolo interno alineado a las leyes laborales vigentes y las recomendaciones del Ministerio de Salud de Chile, este protocolo ha de ser utilizado para saber cómo actuar en el caso de detectar un trabajador con síntomas sea este interno o externo, detectado al ingreso, o detectado ya en labores diarias.

Importante que los equipos HACCP o equipos de calidad otros establezcan un comité especialmente pensado para enfrentar, planes de acción, y/o contingencia, este comité ha de ser transversal, integrando representantes de gerencia, plana administrativa, plana técnica y operadores.

Importante es mantener el sistema de registros de incidentes y otros al ingreso de planta y cualquier novedad o bitácora diaria.

Aumentar la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.

Aumentar la frecuencia de retirada de desechos.

Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.

Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.

Para sitios de expendio de alimentos, aumentar el uso de pagos virtuales, tarjetas, etc, para limitar el contacto de manos con dinero.

Capacitar a todo el personal sobre la forma que la empresa enfrentara la contingencia, generando un registro de conocimiento de las directrices, en esta capacitación destacar cuidados que deben tener trabajadores en su hogar y en los trayectos que realiza para llegar al trabajo y/o su casa. La capacitación se recomienda, sea de poco tiempo, en lugar abierto, no generando aglomeración de personas.

Recomendaciones Generales:

Hacer énfasis en la cultura de higiene de los operadores y trabajadores en general de la industria, importante es destacar las frases:

- Evitar tocar las manos de otro - use otros métodos de saludo sin contacto
- Lave sus manos con agua y jabón de manera regular
- Cree hábitos y recordatorios para evitar tocarse la cara y cubra su boca en caso de tos y estornudos
- Desinfecte las superficies como manillas de las puertas, mesas, escritorios y pasamanos regularmente
- Incremente la ventilación, abrir ventanas o ajustar el aire acondicionado

MATERIAL GRAFICO PREVENCION MINSAL

En el siguiente Link podrás encontrar distinto material gráfico de prevención Corona Virus COVID19 <https://www.minsal.cl/nuevo-coronavirus-2019-ncov/material-de-descarga/>

Seguir el avance del virus en el mundo:

<https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>

Seguir desarrollo de Coronavirus en Chile:

<https://www.biobiochile.cl/mapacoronavirus/>

USDA PUBLICA GUÍA Y MANUALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA QUE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS PUEDA ENFRENTAR EL CORONAVIRUS

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

<https://www.chilealimentos.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/03/Preventive Controls and FSVP Food Supplier Verification Onsite Audit Requirements During COVID-19.pdf>

curso gratuito online de 3 horas para formar en coronavirus OMS

<https://openwho.org/courses/introduccion-al-ncov>

www.ciach.cl contacto@ciach.cl

